Manuale d'uso e manutenzione

Use and maintenance manual

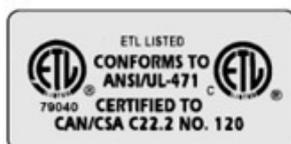
I Indice

E Index

Una scelta di qualità

Elmeco conduce la propria attività in conformità delle Vision 2000 / ISO 14001

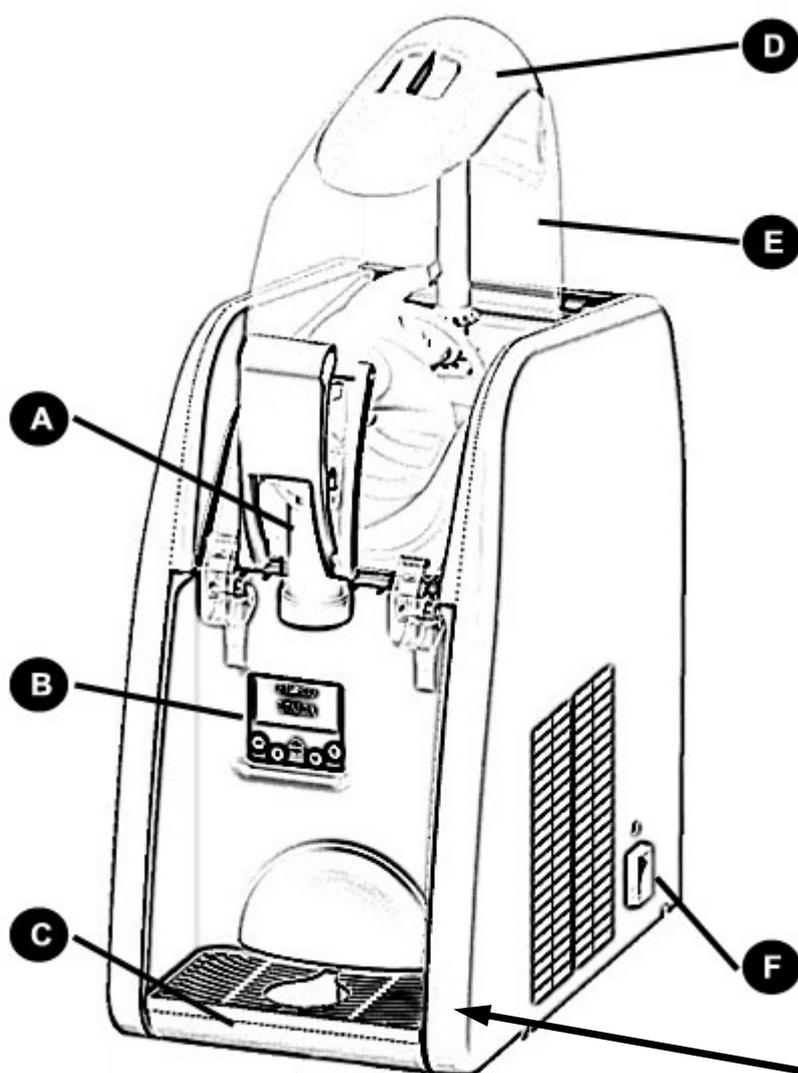
Aver scelto Elmeco, ed in particolare Quickream, la nuova e ad oggi unica macchina elettronica e di ridotte dimensioni, dimostra la Sua sensibilità nei confronti dell’innovazione. Grazie quindi per aver capito l’importanza di lavorare con un’azienda per la quale la parola “qualità” non è un termine astratto. Per tutti noi della Elmeco qualità è un impegno concreto. Significa ribadire ogni giorno quella peculiarità innovativa che in passato ci ha contraddistinto come inventori della prima macchina per granite e che oggi ci riconferma come leader dell’avanguardia tecnica e tecnologica. Significa operare in azienda nell’ottica del continuo miglioramento organizzativo e gestionale, <u>in accordo con le normative ISO 9001:2000.</u> Significa porre al centro dell’attenzione il cliente e dedicare investimenti e risorse al continuo soddisfacimento delle sue esigenze.

Per Lei che ha scelto Elmeco qualità significa invece poter operare con prodotti affidabili e duraturi nel tempo, poter contare su un’assistenza puntuale e qualificata, poter lavorare sempre meglio e con maggior redditività.

Istruzioni e avvertenze generali

Prima di mettere in funzione l'apparecchio leggete attentamente le informazioni riportate in questo manuale di servizio; sarete così in grado di installare, usare ed effettuare correttamente la manutenzione della macchina.

	Capacità (litri)	**Capacità (galloni)**	**Dimensioni (mm)**	**Dimensioni (Inches)**	**Potenza/Voltaggio/Frequenza**	**Colore**
Quickream	3-4 liters	1gallon	712x276x471	28X10.86X18.54	420W/230Volts/50Hz 530W/115Volts/60Hz	Bianco Nero

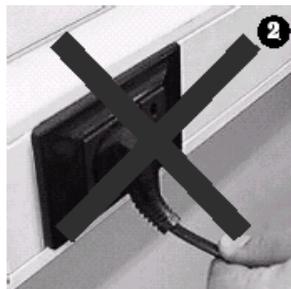
Conservate accuratamente le istruzioni per l'uso e il montaggio, eventualmente anche per il successivo acquirente. Il Costruttore declina ogni responsabilità per danni derivanti dall'inosservanza delle seguenti istruzioni.

Effettuate l'installazione in base alle istruzioni per il montaggio. L'alimentazione elettrica deve corrispondere ai dati di targa riportati nella parte anteriore della macchina dietro il gocciolatoio (C).

A- Rubinetto
B- Elettronica di pilotaggio
C- Gocciolatoio
D- Cupolino
E- Contenitore trasparente
F- Interruttore generale

4

ELMECO s.r.l. Via Circumvallazione esterna, 12 80025 Casandrino (NA) ITALY
Tel.081/5055724-5054028-5057068-FAX 081/5055726
Modello Nr.Matricola
Freon Grammi Gr. Voltaggio V
Frequenza Hz Potenza W Corrente A
CE O.P.
R404A

Durante la manutenzione e la pulizia, o in caso di funzionamento difettoso, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, disinserendo la spina dalla presa di alimentazione - **tirando la spina e non il cavo** - (figg.2 e 3).

Le riparazioni devono essere effettuate solo ed esclusivamente da personale specializzato ed autorizzato. Riparazioni eseguite non a regola d'arte possono costituire grave pericolo per l'utilizzatore. Contattate l'Azienda per conoscere il Centro Assistenza Autorizzato a Voi più vicino.

Installazione del nuovo apparecchio

Il presente modello, per la produzione di soft ice cream, basato sulla temperatura, garantisce l'assoluta omogeneità del prodotto e la regolazione della sua densità, attraverso un innovativo controllo elettronico.

Prima di installare l'apparecchio, verificare che:

- **il Quickream sia posizionato in modo che non ci sia nessuna fonte di calore nelle sue prossimità;**
- **l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbio consultare il fornitore;**
- **l'impianto di alimentazione elettrica sia fornito di messa a terra a norma di legge;**
- **la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio, come indicato nei dati di targa (fig.4 pag.3).**

In caso di dubbi consultare esclusivamente personale specializzato.

Per installare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni riportate di seguito.

Avvertenze

Questo apparecchio deve essere destinato solo all'uso per il quale è stato realizzato. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Installazione

È preferibile far eseguire l'installazione da personale qualificato. Un'errata installazione può causare danni a persone o cose, per i quali il costruttore declina ogni responsabilità.

Una volta tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

 Nelle operazioni di trasporto o sollevamento, il Quickream, non deve mai essere afferrato per i contenitori trasparenti. La Elmeco non risponde dei danni provocati dalle suddette errate manovre

È sconsigliato il collegamento elettrico per mezzo di adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
Se necessario, utilizzare esclusivamente materiale conforme alle norme vigenti di sicurezza, per intensità di corrente fino a quella indicata nei dati di targa (fig.4 pag.3).

Posizionare l'apparecchio in modo che nessuna fonte di calore si trovi vicino alle pareti grigliate. Accertarsi che attorno alla macchina vi sia uno spazio libero di almeno 25 cm.

 Appoggiare l'apparecchio su un banco in grado di sostenerne il peso, anche a carico completo.

Dopo avere collegato l'apparecchio all'impianto elettrico e avere acceso l'interruttore generale, verificare che esca aria dalle griglie laterali.

Corretto utilizzo

Prima di mettere in funzione l'apparecchio è opportuno effettuarne la pulizia, come indicato nel paragrafo "**Pulizia**".

Pulizia

 Seguire sempre le disposizioni riguardanti la pulizia degli enti governativi preposti.

 La pulizia e la sanitizzazione deve essere effettuata quotidianamente.

 Prima di effettuare ogni operazione, spegnere l'interruttore generale della macchina (pag.3 pos.F) e scollegare la spina dall'alimentazione.

 Utilizzare una soluzione di acqua fredda e ipoclorito di sodio (candeggina) nella proporzione di 10 grammi (1/2 cucchiaio) per ogni litro di acqua. Risciacquare con acqua tiepida.

 Una quantità maggiore di candeggina potrebbe danneggiare il materiale delle eliche.

 Se le parti in plastica sono lavate in lavastoviglie assicurarsi che le temperature non superino mai la temperatura di 85°C o 185°F, poiché potrebbero danneggiarsi.

 Non utilizzare mai polveri abrasive.

La pulizia è fondamentale per la migliore durata e conservazione dell'apparecchio; è opportuno quindi sottoporre periodicamente a pulizia le parti a contatto con il prodotto alimentare, utilizzando la seguente procedura.

Procedura pulizia vasca

Vedere foto esplicative alle pagine 29-30 del presente libretto di istruzioni:

- Munirsi di guanti monouso;
- Svuotare il contenitore aprendo il rubinetto. Il prodotto residuo può essere conservato in frigo in appositi contenitori destinati all'uso se consentito dagli enti locali preposti;
- Rimuovere la cupola come mostrato in fig.1. Versare acqua all'interno del contenitore e svuotarlo;
- Rimuovere il rubinetto dal contenitore come mostrato in fig.2-3-4-5;
- Rimuovere la ghiera elica verticale come mostrato in fig.6;
- Rimuovere il contenitore svitando le manopole di fissaggio ganci, ove presenti;
- Aprire i ganci come mostrato in fig.7 e sollevare il contenitore come da fig.8-9;
- Rimuovere l'elica orizzontale e verticale come mostrato in fig.10-11-12;
- Immergere le parti smontate in una soluzione di acqua tiepida e candeggina (**10 gr/litro d'acqua**) e strofinarle con l'apposito scovolino dato in dotazione;
- Sciacquare bene con acqua fresca e asciugare tutte le parti che sono state soggette a lavaggio;
- Preparare altra soluzione di acqua tiepida e candeggina (**10 gr/litro d'acqua**). Immergere un panno che sarà usato per pulire la vaschetta d'acciaio e le parti superiori ad essa collegate (fig.13);
- Con un panno umido pulire tutte le parti esteriori della macchina;
- Bagnare la guarnizione vasca prima di inserirla nella sede del contenitore, prestando attenzione ad inserire la giunzione della guarnizione in uno dei due angoli posteriori del contenitore stesso;
- Riassemblare il tutto.

Procedura pulizia filtro condensatore

La non corretta pulizia del filtro può causare lo spegnimento del compressore, a causa della presenza di un pressostato di protezione, che viene segnalato dall'accensione di una spia di colore rosso posizionata vicino ad interruttore generale come mostrato in fig.14.

- Rimuovere il filtro posizionato nella parte posteriore dell'apparecchio (vedi fig.15);
- Pulire il filtro con un pennello morbido oppure, se possibile, con aria compressa.

 Si raccomanda di pulire il filtro almeno una volta alla settimana.

Procedura riarmo pressostato

Sul pannello laterale destro vi è una spia rossa (vedi fig.14). L'accensione di questa spia segnala l'intervento del pressostato per raggiungimento di elevata temperatura all'interno della macchina.

La sovratemperatura può avere origine da :

1. Filtro sporco; in questo caso rimuovere e pulire filtro (vedi fig. 15);
2. Fonti esterne di calore che determinano l'innalzamento della temperatura interna della macchina;
3. Circolazione dell'aria ostruita.

Rimuovere il problema e resettare il pressostato posizionato sulla base lato destro posteriore vicino all'interruttore generale come mostrato in fig.16. Lo spegnimento della luce rossa indica di aver effettuato correttamente l'operazione di re-settaggio.

Comandi e segnalazioni

- nell'ambito del menu, scorrimento in avanti;

- nell'ambito del menu, scorrimento all'indietro;

- entrata nel menu;
- uscita dal menu.

- tasto accensione delle eliche;
- in caso di variazione di valori di un parametro, conferma del valore selezionato (**enter**) con ritorno al livello superiore di menu;

- selezione della modalità di funzionamento, secondo un approccio ciclico:
  - modalità soft;
  - modalità notturno;
  - freddo spento;
- in caso di variazione di valori di un parametro, scorrimento orizzontale tra parametri secondo un approccio ciclico;

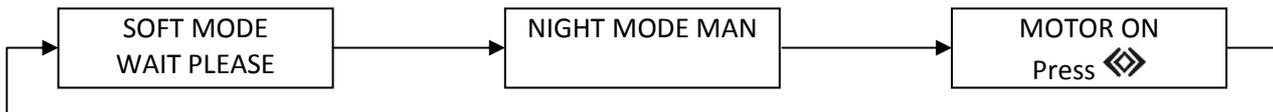
 La membrana del comando elettronico non va pulita con sostanze o materiale abrasivo.

Come iniziare la produzione di Soft ice cream

 Utilizzare solo acqua potabile per la preparazione delle miscele.

- Effettuare le operazioni di pulizia descritte nel precedente paragrafo.
- Rimuovere il coperchio ed introdurre il mix nel contenitore (max 4 litri).
  <u>**Attenzione**: Si consiglia di versare un prodotto conservato freddo in frigorifero</u>
- Accendendo l'interruttore generale (pag.3 pos.F), sul display del modulo elettronico si visualizza

- Premere il tasto per avviare la rotazione delle eliche. Sul display si visualizza

- agendo sul tasto selettore della modalità si potrà selezionare "SOFT MODE", "NIGHT MODE" o ritornare alla sola condizione di eliche in rotazione "MOTOR ON". In base all'impostazione data sul display si visualizza

- Impostando "Soft mode" si leggerà sulla riga inferiore di "WAIT PLEASE". Questo indica che il prodotto non è ancora pronto ad essere erogato;
- Il prodotto pronto verrà segnalato dal display con la visualizzazione sulla riga inferiore di "READY TO SERVE"

SOFT MODE
READY TO SERVE

Può capitare che in fase di produzione del freddo, con una temperatura di prodotto in vasca al di sotto di -4°C, la macchina venga spenta, agendo su interruttore generale, o venga fermata la rotazione delle eliche, agendo sul tasto . Alla successiva pressione di uno dei due tasti, interruttore generale o accensione eliche , si visualizzerà sul display

WAIT 9 MINUTES
FOR AUGER

In questa condizione le eliche rimarranno ferme fino a che il "9" non diventa "1". Trascorso tale tempo (contatore alla rovescia) le eliche ritorneranno a funzionare e il modulo elettronico si posizionerà nella condizione precedente allo spegnimento. Durante il conto alla rovescia non deve essere premuto alcun tasto.

<u>**Tale procedura serve a proteggere gli ingranaggi e le eliche da sforzi meccanici anomali causati dall'insorgere di pezzi di ghiaccio sul fondo della vasca inox. Questi blocchi di ghiaccio possono provocare rumori di ingranaggi che slittano tra di loro sino al completo arresto della rotazione dell'elica. Se la macchina non dovesse ripartire chiamare il servizio assistenza.**</u>

Come si serve il prodotto con Quickream.

Quickream è dotato di un rubinetto che una volta aperto fa entrare il prodotto in una camera. Una volta riempita questa camera si potrà provvedere a spingere il prodotto soft nel bicchiere o cialda.

La camera ci permette di erogare sempre circa 70 gr di prodotto in pochissimo tempo e di contare le porzioni erogate.

Per conoscere il numero delle porzioni erogate basta seguire la seguente procedura:

1. Premere il tasto MENU sul modulo di controllo elettronico per visualizzare le voci del menu
2. Scorrere con i tasti ⌃ o ⌄ sino alla schermata **COUNTER DOSE**

   > COUNTER DOSE
   FIRMWARE

3. Confermando con il tasto si visualizzano il numero di porzioni erogate

   COUNTER DOSE
   055

4. Il valore si può azzerare tenendo premuto il tasto fino a che non si visualizzi "000"

   COUNTER DOSE
   000

5. Per uscire dal menu premere prima il tasto e poi il tasto MENU

⚠ **Nel caso in cui non venga premuto alcun tasto il modulo elettronico, trascorso un certo tempo, esce in modo automatico dal menu**.

Night Mode

La funzione "NIGTH MODE" serve a mantenere il prodotto liquido ad una temperatura inferiore a 0°C (32°F), durante la fase di chiusura del locale o quando richiesto dall'utente. Questa funzione può essere gestita in modalità manuale, impostando "NIGHT MODE MAN" come riportato a pag.7 oppure in modalità automatica, impostando gli orari di ON e OFF. In caso di impostazione degli orari, il macchinario in modo automatico si porterà dalla condizione di "SOFT MODE" a "NIGHT MODE AUT" e viceversa. Quello di ON indica l'orario di passaggio da "SOFT MODE" a "NIGHT MODE AUT", mentre quello di ON indica l'orario di passaggio da "NIGHT MODE AUT" a "SOFT MODE". Questa funzione viene utilizzata quando si vuole che il prodotto sia già pronto all'uso alla riapertura del locale. Prima di impostare gli orari della funzione "NIGHT MODE" è necessario impostare la data e l'orario locale. Per fare ciò seguire la seguente procedura:

1. Premere il tasto MENU sul modulo di controllo elettronico per visualizzare le voci del menu
2. Scorrere con i tasti ⌃ o ⌄ sino alla schermata **DATE**

   > DATE
   TIME

3. Confermando con il tasto si visualizza la data impostata sul modulo di controllo elettronico

   DATE
   17/01/12

4. Impostare la data corretta, se necessario, utilizzando i tasti ⌃ o ⌄ per aumentare o diminuire il valore, e il tasto per spostare il cursore in orizzontale. La data apparirà secondo il seguente ordine: **GG/MM/AA**

5. Dopo aver impostato la data confermare con il tasto
6. Scorrere con i tasti ⌃ o ⌄ sino alla schermata **TIME**

7. Confermando con il tasto si visualizza l'orario impostata sul modulo di controllo elettronico

8. Impostare l'orario corretto, se necessario, utilizzando i tasti ⌃ o ⌄ per aumentare o diminuire il valore, e il tasto per spostare il cursore in orizzontale. L'orario apparirà secondo il seguente ordine: **HH/MM**
9. Dopo aver impostato l'orario confermare con il tasto
10. Per uscire dal menu premere il tasto

A questo punto è possibile impostare gli orari di ON e OFF della funzione "NIGHT MODE". Per fare ciò seguire la seguente procedura:

1. Premere il tasto sul modulo di controllo elettronico per visualizzare le voci del menu
2. Scorrere con i tasti ⌃ o ⌄ sino alla schermata **NIGHT MODE**

3. Confermando con il tasto si visualizzano i due orari di ON e OFF sul modulo di controllo elettronico

On NIGHT Off
00:00 00:00

4. Impostare gli orari di ON e OFF utilizzando i tasti ⌃ o ⌄, per aumentare o diminuire il valore, e il tasto per spostare il cursore in orizzontale

⚠ **Nel caso in cui gli orari coincidono a "00:00" la funzione è disattivata**.

5. Dopo aver impostato l'orario confermare con il tasto

6. Per uscire dal menu premere il tasto .

Uso della TLI (Temperatura limite inferiore)

In stato di prodotto “WAIT PLEASE” può capitare contrariamente a quanto indicato da Quickream che il prodotto sia pronto per essere servito. In questa situazione il cliente può utilizzare la funzione **TLI** impostando la temperatura a cui il prodotto risulta essere pronto.
Per l’impostazione di **TLI** procedere come segue :

1. Premere il tasto MENU sul modulo di controllo elettronico per visualizzare le voci del menu
2. Scorrere con i tasti ⋀ o ⋁ sino alla schermata **FIRMWARE**

   > FIRMWARE
LANGUAGE

3. Confermando con il tasto si visualizza nella riga inferiore del display, la revisione del firmware sul lato centrale e la temperatura a cui il prodotto si trova sul lato destro. Nell’esempio la temperatura è -6,4°C

   FIRMWARE
Rev.XX -6,4•

4. Rilevare la temperatura
5. Premere il tasto per ritornare alla schermata precedente
6. Scorrere con i tasti ⋀ o ⋁ sino alla schermata **TLI**

   > TLI
COUNTER DOSE

7. Confermando con tasto si visualizza la temperatura **TLI** impostata sul modulo elettronico di controllo. Nel nostro caso è -8,0°C

   TLI
-8,0°C

8. Impostare la nuova **TLI** utilizzando i tasti ⋀ o ⋁ portando il suo valore a quello rilevato al punto “4.”

   TLI
-6,4°C

9. Dopo aver impostato la temperatura confermare con il tasto

10. Per uscire dal menu premere il tasto MENU

Regole fondamentali di sicurezza

- **Non toccare l'apparecchio quando si hanno mani e/o piedi bagnati.**
- **Non usare l'apparecchio a piedi nudi.**
- **Non permettere l'utilizzo a bambini o persone incapaci.**
- **Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici.**
- **Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**
- **Non rimuovere i pannelli prima di aver scollegato l'apparecchio dalla rete elettrica.**

Smaltimento del vecchio apparecchio

Apparecchi fuori uso devono essere resi inutilizzabili. Disinserire la spina dalla rete e tagliare il cavo di alimenta-zione.

Istruzioni ecologiche

Gli apparecchi frigoriferi devono essere smaltiti dal relativo servizio di smal-timento comunale o azienda privata autorizzata equivalente. Avere cura che le tubazioni rigide del frigo-rifero non vengano danneggiate fino al loro ritiro per lo smaltimento accurato ed ecologico. Tutti i materiali d'imballag-gio impiegati possono essere smaltiti senza alcun pericolo.

Smaltimento del vecchio apparecchio

Istruzioni ecologiche (proposte).

Gli apparecchi frigoriferi prodotti da Elmeco Srl, come del resto la maggior parte degli altri apparati refrigeratori, congelatori e condizionatori presenti sul mercato, utilizzano il freon come gas refrigerante. Il freon, così come altri liquidi refrigeranti, è tra i principali responsabili dei danni alla fascia d'ozono presente nella stratosfera terrestre.

Anche se la tipologia di freon che Elmeco Srl utilizza per la produzione dei suoi macchinari è ecologica (R404 norma CE 01.01.2001), l'Azienda in questione impone comunque agli acquirenti di essere a conoscenza, sin dal momento dell'acquisto, di quanto segue e di attenersi alle norme sotto riportate.

I macchinari devono essere smaltiti dai relativi servizi di smaltimento comunali (centri di raccolta) o da aziende private autorizzate equivalenti.

Ricordare di avere cura di non perforare per alcuna ragione il circuito refrigerante contenente il gas.

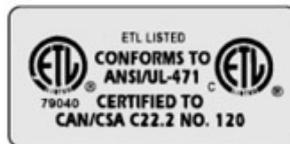
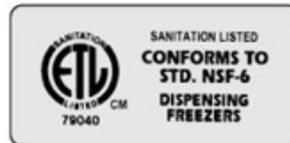
Assistenza Tecnica

L'eventuale riparazione dell'apparecchio (Esempio: sostituzione cavo di alimentazione) dovrà essere effettuata esclusivamente da un Centro Assistenza Autorizzato, con l'utilizzo di ricambi originali. Qualora l'apparecchio non venga più utilizzato, si raccomanda di renderlo inoperante tagliando il cavo di alimentazione, dopo averlo scollegato dalla rete elettrica.

A quality choice

Elmeco's activity complies with the following certifications: Vision 2000 / ISO 14001

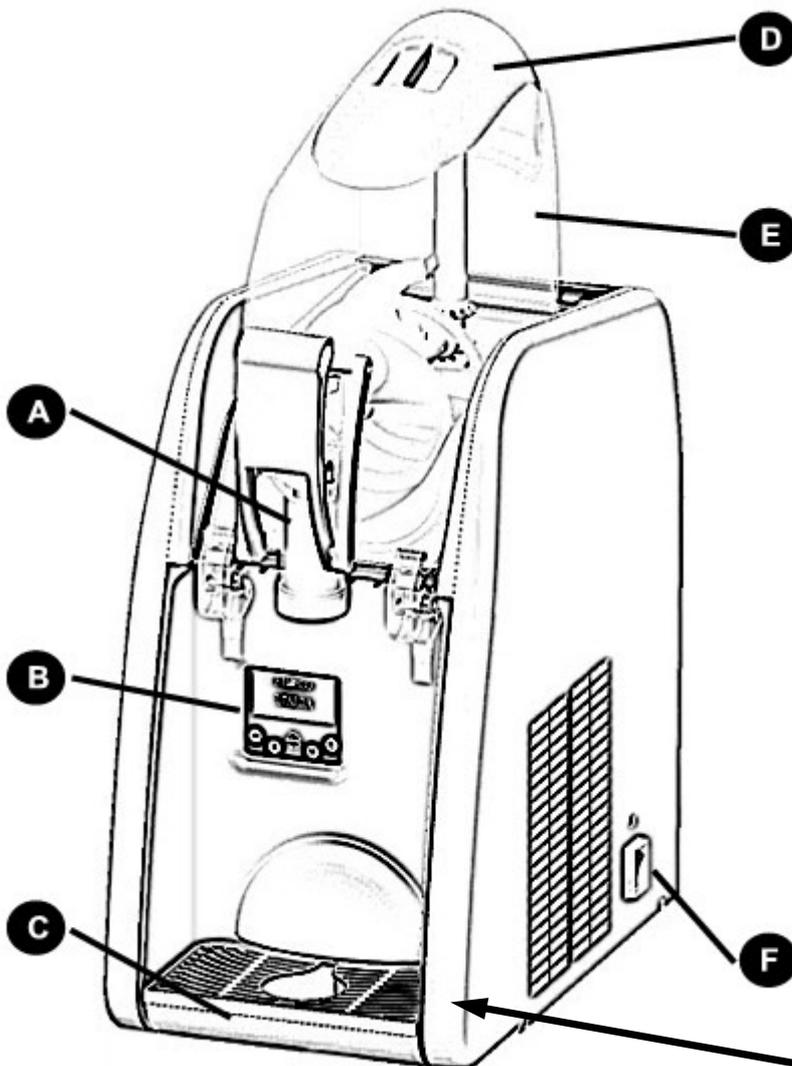
Choosing Elmeco, and in particular, the new Quickream electronic machine with reduced dimensions, means you are innovation-sensitive. Thanks for understanding the importance of working with a company that cares for "quality" not just as an abstract concept but as a concrete engagement. In particular, since the beginning of our history when we invented the first slush machine, we aimed to renovate our idea of innovation every day. Thanks to this approach, today we are considered as leaders in the advanced technology field. We therefore work and try to be more and more efficient in the organization and management sectors of our company, pursuant the ISO 9001:2000 standards. Customer and his needs are our focus.

By choosing Elmeco, you showed that for you quality is a synonym of working with reliable and lasting products, having at your disposable a precise and qualified assistance and gaining greater earning capacity.

Instructions and general warnings

Before starting the machine, carefully read the information contained in this guide; you will thus be able to install, use and properly maintain your machine.

	Capacity (litres)	Capacity (gallons)	Dimensions (mm)	Dimensions (Inches)	Power/Voltage/Frequency	Color
Quickream	3-4 liters	1gallon	712x276x471	28X10.86X18.54	420W/230Volts/50Hz 530W/115Volts/60Hz	White Black

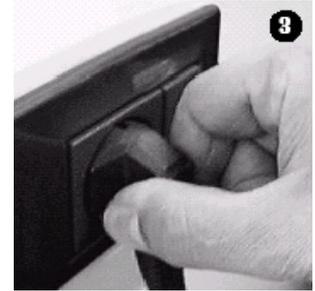
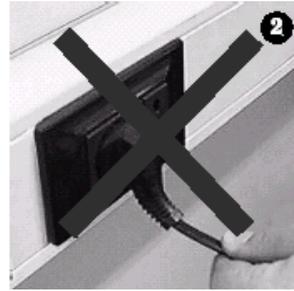
Carefully keep the use and mounting instructions, for future purchasers too. The manufacturer declines all responsibility for damages deriving from failure to comply with the following instructions.

Install the machine according to the mounting instructions. The power supply must correspond to the rating plate data reported on the front side of the machine behind the drip tray (C).

A- Tap
B- Control Electronic Board
C- Drip Tray
D- Cover
E- Transparent Tank
F- Main Switch

4

ELMECO s.r.l. Via Circumvallazione esterna, 12 80025 Casandrino (NA) ITALY
Tel.081/5055724-5054028-5057068-FAX 081/5055726
Modello Nr.Matricola
Freon Grammi Gr. Voltaggio V
Frequenza Hz Potenza W Corrente A
CE O.P.
R404A

During maintaining and cleaning, or in case of malfunctioning, disconnect the machine from the electric network, by unplugging it - **do not pull the wire but the plug itself** - (pict. 2 and 3).

Repairing must be made only by authorized and skilled technicians. Reparations that are not state-of-the art may be dangerous for the user. Please contact our company to know the Authorized service centre closer to you.

Installation of the machine

This machine for the production of ice cream, temperature-based, grants the absolute homogeneity of the product and the regulation of its density, through an innovative electronic control.

Before installing the machine, verify that:

- **Quickream is located far from any heating source;**
- **The machine is not damaged during the transportation. In case of doubts consult your vendor;**
- **The power supply plant is endowed with a grounding system in accordance with applicable law;**
- **The electric capacity complies with the maximum power of the machine itself, as stated in the plate (picture 4 page 14).**

If any doubt or concern please only contact trained and authorized personnel.

Carefully read the following instructions before installing the machine.

Warnings

This machine must be used only for the purposes it was manufactured for. Any other use is to be considered as dangerous.

Installation

It is recommended that the installation is carried out by a skilled technician. The manufacturer will not be held responsible under any circumstances for a wrong installation that could cause damage to people or things.

Once unpacked, verify that the machine is intact. The packing elements (plastic bags, expanded polystyrene, nails, etc.) must not be left at children's reach as they can be dangerous.

 <u>During transportation, do not lift Quickream by using the transparent tanks. Elmeco will not be held responsible for the above mentioned wrong maneuvers</u>

We recommend NOT to connect the machine through adaptors, multiple plugs and/or extensions.
If necessary, only use materials in accordance with the existing security laws concerning the power intensity as indicated in the plate data (pic.4 page 14).

Place the machine far from any heating source. Verify it has sufficient free space (more or less 25 cm) around it.

 <u>Place the machine on a counter that can bear its load.</u>

After connecting the machine to the electric network and switching it, verify the air flow from the side grids.

Proper usage

Before switching the machine on, it should be cleaned properly as reported in the "**Cleaning**" paragraph.

Cleaning

 Always comply with the provisions of the local authorities in charge regarding the cleaning of the machine.

 Daily clean and sanitize the machine.

 Before carrying out whatever operation, switch off the machine (page 14 pos. F) and unplug it.

 Use a solution of cold water and sodium hypolcorite (bleach) with the following proportion: 10 grams (1/2 tea spoon) for each liter of water. Rinse with warm water.

 A greater quantity of bleach could damage the augers.

 If the plastic parts are dishwashed, ensure the temperature is not higher than 85°C or 185°F, because they could be damaged.

 Do not use abrasive powder.

Cleaning is very important if you want the machine to last longer; it is therefore useful to periodically wash all parts in contact with the product, using the following procedure:

Procedure for tank cleaning

Please see the pictures at pages 29-30 of this instruction manual:

- Use disposable gloves;
- Open the tap in order to empty the tank. Leftovers can be kept in the refrigerator in special tanks if allowed by the local authorities in charge;
- Remove the cover, as illustrated in pic.1. Pour water in the tank and empty it again;
- Remove the tap from the tank as illustrated in pic.2-3-4-5;
- Remove the auger ring nut as illustrated in pic.6;
- Remove the tank unscrewing the hooks grips, if present;
- Open the groups as illustrated in pic.7 and lift the tank as in pic.8-9;
- Remove the horizontal and vertical augers as shown in pic.10-11-12;
- Dip all parts in a solution of warm water and bleach (**10 gr/litre of water**) and rub with the cleaning brush provided;
- Wash with fresh water and dry all washed parts;
- Prepare some other solution of warm water and bleach (**10 gr/litre of water**) and dip a cloth in it. This will be used to clean the steel tank and the parts connected to it (pic.13);
- Use a damp cloth to clean all the external parts;
- Wet the gasket before inserting it in its place. Please be careful and insert the gasket with its junction in one of the rear corner;
- Reassemble the machine.

Condenser cleaning procedure

If the filter is not cleaned properly, the pressure switch might go off because of the protection manostat whose activation is signaled by a red light close to the general switch shown in pic.14.

- Remove the filter from the rear of the machine (see pic.15);
- Clean the filter with a brush or, if possible, with compressed air.

 We recommend to clean the filtre at least once a week.

Pressure switch refit procedure

On the right side panel there is a red light (see pic.14). If it switches on, it means that the pressure switch intervened as the machine reached a high internal temperature.

A too high temperature can be caused by:

1. Dirty filter; remove and clean the filter (see pict. 15);
2. The machine is located close to an heating source and its internal temperature increases;
3. The air circulation is obstructed.

Resolve the problem and reset the pressure switch placed on the right rear side of the machine basis close to the general switch as illustrated in pict.16. If the red light switches off the reset operation was successful.

Controls and signals

- **within the menu**, it means to go forward;

- **within the menu**, it means to go backward ;

- enter the menu;
- exit the menu.

- augers switch on;
- if the values of a parameter are changed, it let you confirm the selected value (**enter**) and returns to the upper menu;

- selection of the functioning mode, in a cyclic sequence:
  - soft mode;
  - night mode;
  - Cold-Switched off;
- if the values of a parameter are changed, it scrolls horizontally between the parametrs in a cyclic sequence;

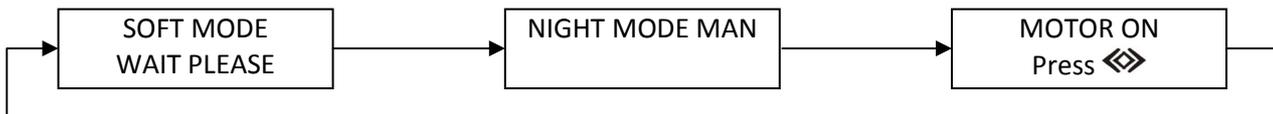
⚠ **Do not wash the membrane of the electronic control with abrasive substances or cloths**.

How to produce Soft Ice Cream

 To prepare the product mix use only drinkable water.

- Clean the machine as described in the previous paragraph.
- Remove the cover and pour the mix in the tank (max 4 liters).
  <u>**Warning**: It is recommended to pour an already refrigerated product</u>
- When you switch on the machine (page14 pos.F), the following menu will be displayed

- Press the button to start the augers rotation. The following menu is displayed

- If you press the button, you can select "SOFT MODE", "NIGHT MODE" or return to the "MOTOR ON" condition in which the augers rotate. According to the display setting you can see

- If you set "Soft mode" you will read "WAIT PLEASE" on the line below. This message indicates that the product is not ready yet;
- When the product is ready, you can see "READY TO SERVE" on the display

SOFT MODE READY TO SERVE

It may happen that during production of ice cream, with a temperature of product below -4° C, the machine is switched off, acting on main switch, or stop the rotation of the augers, acting on the augers switch . With the next press of one of the two buttons, main switch or augers switch , you can see on the display

WAIT 9 MINUTES FOR AUGER

In this condition the augers will remain in stop position until the "9" becomes "1". After this time (countdown counter) the augers will return to work and the electronic board will set in the previous condition before of the shutdown. During the countdown must not be pressed any key.

<u>**This procedure serves to protect the gears and augers from abnormal loads caused by some ice pieces at the bottom of the stainless steel. The ice can cause noise deriving from the gears that skid until the complete block of the augers. If the machine does not restart, call the service support.**</u>

How to serve the product with Quickream

If the tap of Quickream is opened, it lets the product enter a little container, only after it is filled, the product is ready to be served in a glass or wafer.

The above mentioned container allows to serve approximately 70 gr of product in a very short time and to count the portions served.

In order to count the portions served, please see the following procedure:

1. Press the MENU button on the electronic control panel to view the menu entries
2. Press the ⌃ or ⌄ buttons until you reach the **COUNTER DOSE** screen

   > COUNTER DOSE
FIRMWARE

3. By pressing the button, you can see the number of portions served

   COUNTER DOSE
055

4. The value can be set to zero if you press the button until "000" is displayed

   COUNTER DOSE
000

5. To exit the menu, press the button and then the MENU button

⚠ **If no button is pressed on the electronic panel, after a short time, it automatically exit the menu**.

Night Mode

The "NIGTH MODE" is useful to keep the product liquid with a temperature lower than 0°C (32°F), when the restaurant or café is closed or if requested by the user. This mode can be manual, by setting "NIGHT MODE MAN" as illustrated at page 18, or automatic, by setting the ON and OFF hours. In this case, the machine will automatically switch from "SOFT MODE" to "NIGHT MODE AUT" and viceversa. The "ON" hour indicates the time in which the machine switches from "SOFT MODE" to "NIGHT MODE AUT", while the "OFF" hour indicates the time in which the machine switches from "NIGHT MODE AUT" to "SOFT MODE". This mode is used when you want the product to be ready at a certain time. Before setting the "NIGHT MODE" hour, it is important to set the date and time of the restaurant or café where it is installed with the following procedure:

1. Press the MENU button on the electronic control panel to view the menu entries
2. Press the ⌃ or ⌄ buttons until you reach the **DATE** screen

   > DATE
TIME

3. By pressing the button, you can see the date set on the electronic control panel

   DATE
17/01/12

4. Set the correct date, if necessary, with the ⌃ or ⌄ buttons, in order to increase or decrease the values and the button in order to move the cursor horizontally. The date will have the following format: **DD/MM/YY**

ENGLISH

5. After setting the date, press the button

6. Press the or buttons until you reach the **TIME** screen

7. If you press the button, the time set in the electronic control panel is displayed

8. Set the correct time, if necessary, using the or buttons, in order to increase or decrease the value and the button in order to move the cursor horizontally. Time will be displayed with the following format: **HH/MM**
9. After setting the time, press the button
10. To exit the menu press the button

It is now possible to set the ON and OFF hours of the "NIGHT MODE". See the following procedure:

1. Press the button on the electronic control panel to view the menu entries
2. Press the or buttons until you reach the **NIGHT MODE** screen

> NIGHT MODE
TLI

3. If you press the button, the ON and OFF hours are displayed on the control panel

On NIGHT Off
00:00 00:00

4. Set the ON and OFF hours with the or buttons, in order to increase or decrease the value, and the button to move the cursor horizontally

If the On and Off hours are the same or they are set on "00:00" this function is deactivated.

5. After setting the time, press the button
6. To exit the menu press the button.

Use of the TLI (Lower Limit Temperature)

If the machine is in "WAIT PLEASE" status, the product should not be ready to be served, but sometimes this might not be true. If so, the customer can use the **TLI** function setting the correct temperature for the product.
In order to set the **TLI** see the following procedure:

1. Press the [MENU] button on the electronic control panel to view the menu entries
2. Press the [up] or [down] buttons until you reach the **FIRMWARE** screen

3. If you press the [enter] button, on the lower line of the display you can see the firmware review in the center and the temperature of the product on the right side. In the following example the temperature is -6,4°C

FIRMWARE
Rev.XX -6,4•

4. Notice the temperature
5. Press the [enter] button to return to the previous screen
6. Press the [up] or [down] buttons until you reach the **TLI** screen

> TLI
COUNTER DOSE

7. Press the [enter] button to see the **TLI** temperature set on the control electronic board. In this example it is -8,0°C

TLI
-8,0°C

8. Set the new **TLI** with the [up] or [down] buttons to the temperature reported at number"4"

TLI
-6,4°C

9. After setting the temeprature, press the [enter] **button**
10. To exit the menu press the [MENU] button

Important Security Rules

- **Do not touch the machine with wet hands or feet.**
- **Do not use the machine bare footed.**
- **Do not allow children or disabled people to use the machine.**
- **Do not expose the machine to the weather.**
- **Do not pull the power wire in order to disconnect the machine from the electrical network.**
- **Do not remove the panels before disconnecting the machine from the electrical network.**

Disposal of the old machine

Discarded machine must be unusable. Unplug the machine and cut the power wire.

Ecological instruction

The refrigerating machine must be disposed from the local disposal service or from a private authorized company. Check that the pipes of the refrigerator are not damaged in order to dispose it accurately and ecologically. All packaging materials can be disposed without any danger.

Disposal of the old machine

Ecological instruction.

The refrigerating machines manufactured by Elmeco Srl, like all refrigerator, freezers and air-conditioners use Freon as refrigerating gas. Freon, like other refrigerating liquids, is responsible of the damages to the ozone layer.

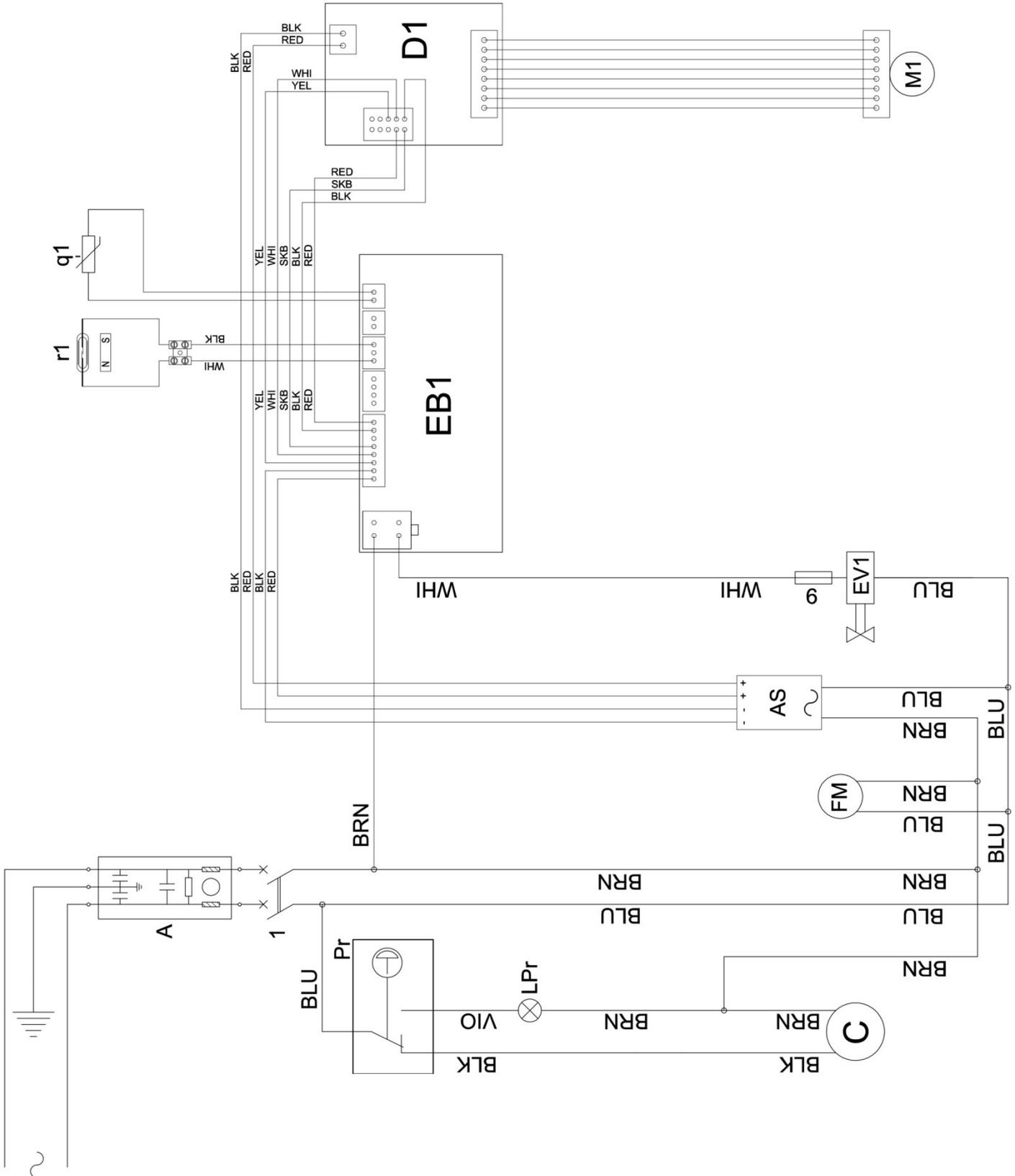
Even though the Freon used by Elmeco Srl for the manufacture of its machines is eco-friendly (R404 CE 01.01.2001 rule), the company imposes the buyers to be acquainted with what follows and to conform to the following rules.

The machine must be disposed by the local disposal service or from a private authorized company.

Be careful not to pierce the refrigerating circuit containing gas.

Technical assistance

Only an authorized service center can repair the machines (e.g. a power cord substitution) using original spare parts. Out-of-use machines must be disabled. Disconnect the plug from the electrical network and cut the cable.

Impianto Elettrico / Electric System

I

A: Filtro antidisturbo (230V/50HZ)

1: Interruttore generale

Pr: Pressostato

LPr: Spia pressostato

C: Compressore

FM: Motoventilatore

AS: Alimentatore switching

EV1: Elettrovalvola

9: Fusibile 5X20mm F315mA

M1: Motoriduttore brushless

EB1: Modulo elettronico

D1: Driver brushless

q1: Termostato PT1000

r1: Sensore reed

Colori

BRN Marrone

BLU Blu

GRN Giallo/Verde

RED Rosso

BLK Nero

WHI Bianco

GRY Grigio

VIO Viola

ORA Arancione

YEL Giallo

GB

A: Suppressor filter (230V/50HZ)

1: Main switch

Pr: Pressure switch

LPr: Pressure switch light

C: Compressor

FM: Fan motor

AS: Single Output Switching Power Supply

EV1: Solenoid valve

9: Fuse 5X20mm F315mA

M1: Brushless gear motor

EB1: Electronic board

D1: Brushless driver

q1: PT1000 thermostat

r1: Reed sensor

Colors

BRN Brown

BLU Blue

GRN Yellow/Green

RED Red

BLK Black

WHI White

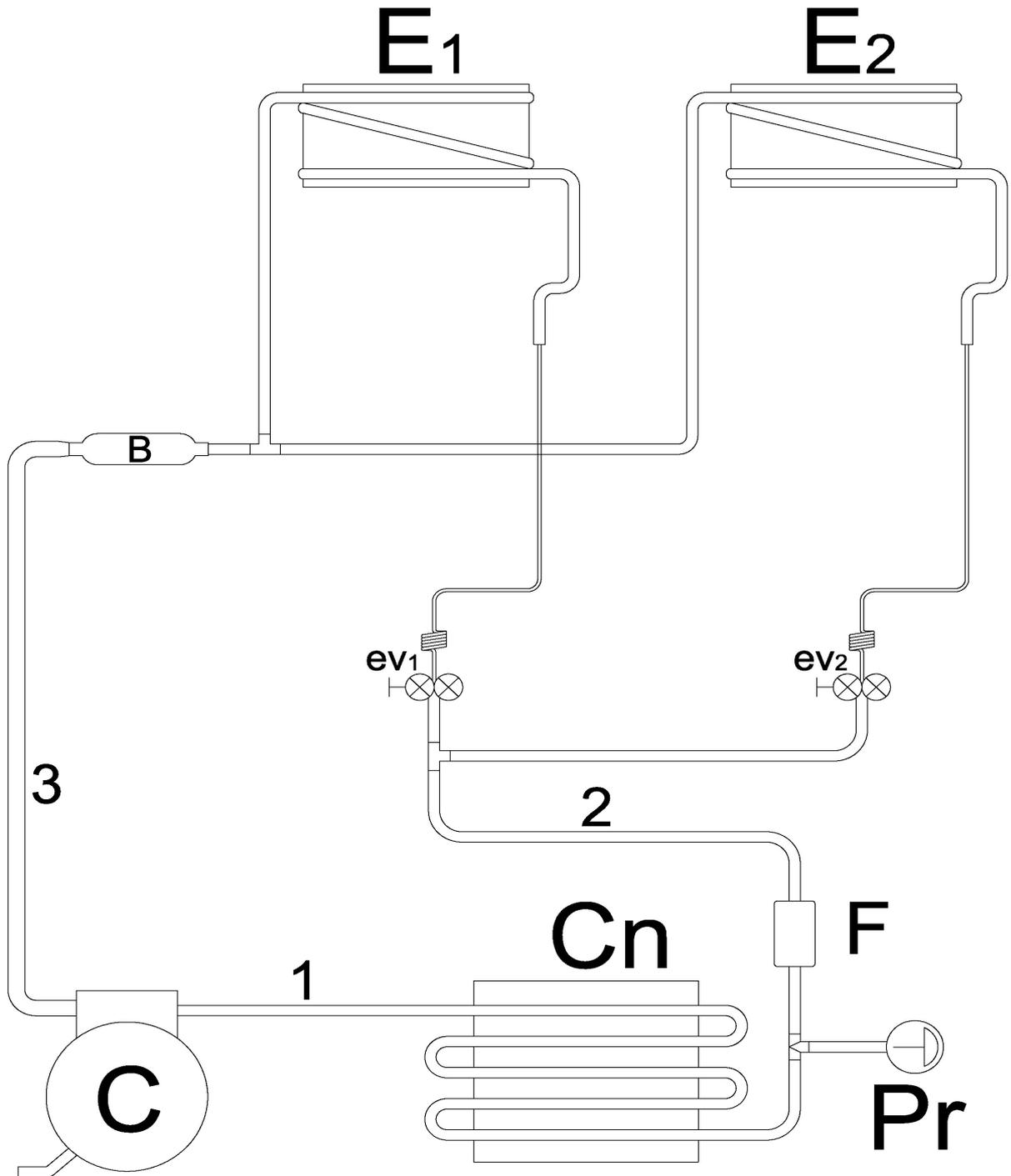
GRY Grey

VIO Purple

ORA Orange

YEL Yellow

Impianto Frigorifero / Refrigerating System

E1
E2
B
ev1
ev2
3
2
Cn
F
1
C
Pr

I

C: Compressore

Cn: Condensatore

F: Filtro deidratore

B: Boiler

evx: Elettrovalvola

Ex: Evaporatore

1: Linea scarico

2: Linea liquido

3: Linea aspirazione

Pr: Pressostato

GB

C: Compressor

Cn: Condenser

F: Dryer filter

B: Accumulator

evx: Solenoid valve

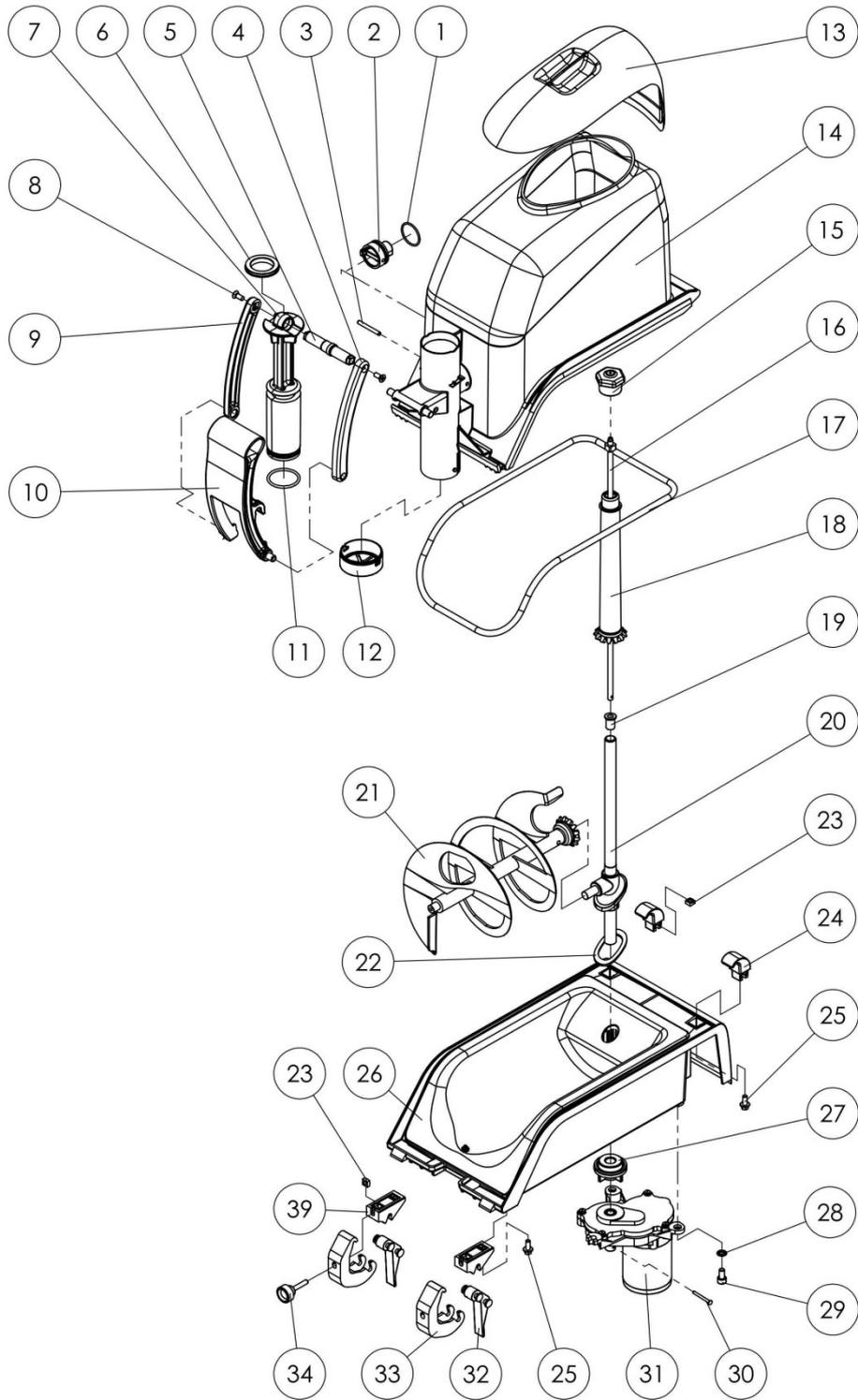
Ex: Evaporator

1: Discharge line

2: Liquid line

3: Suction line

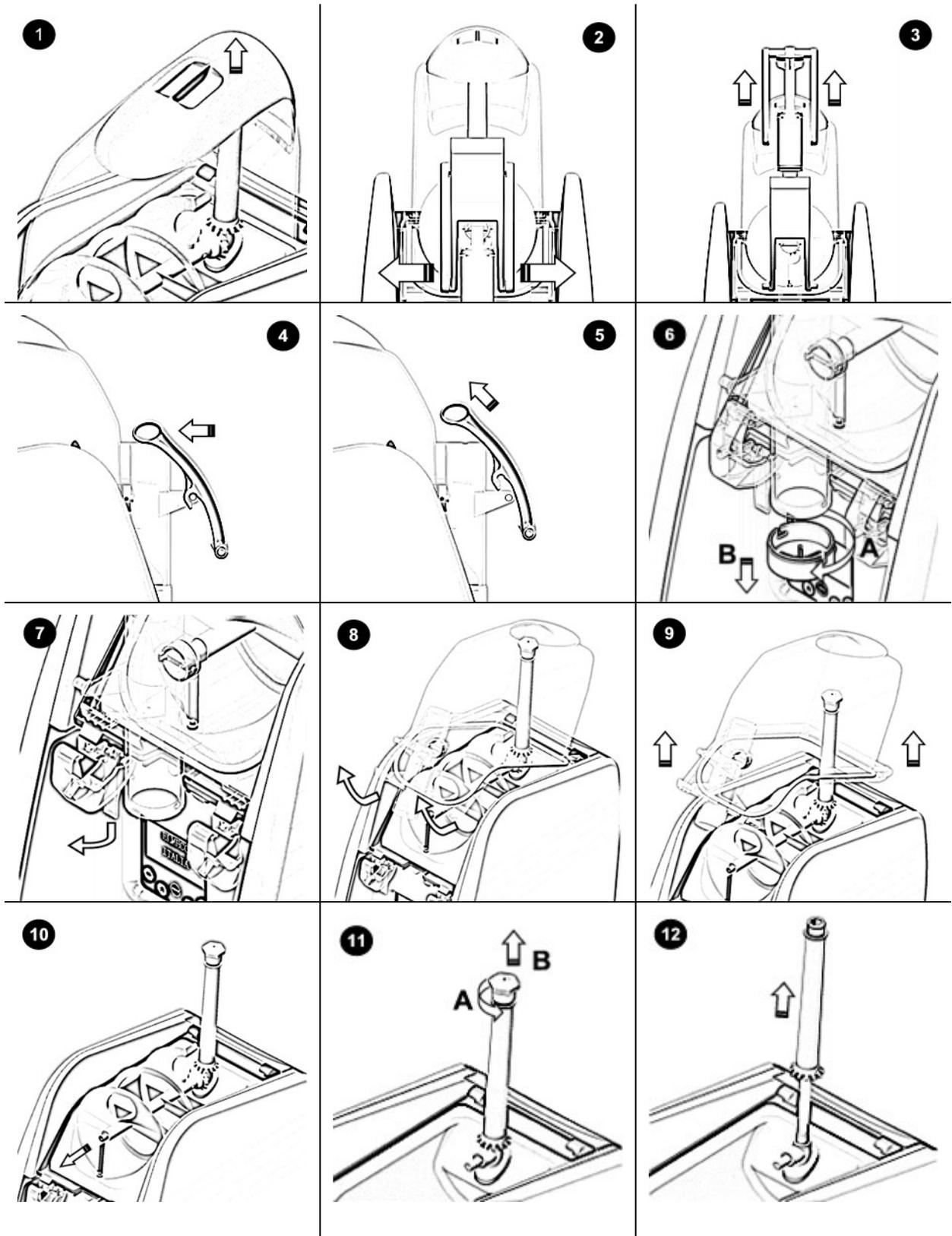
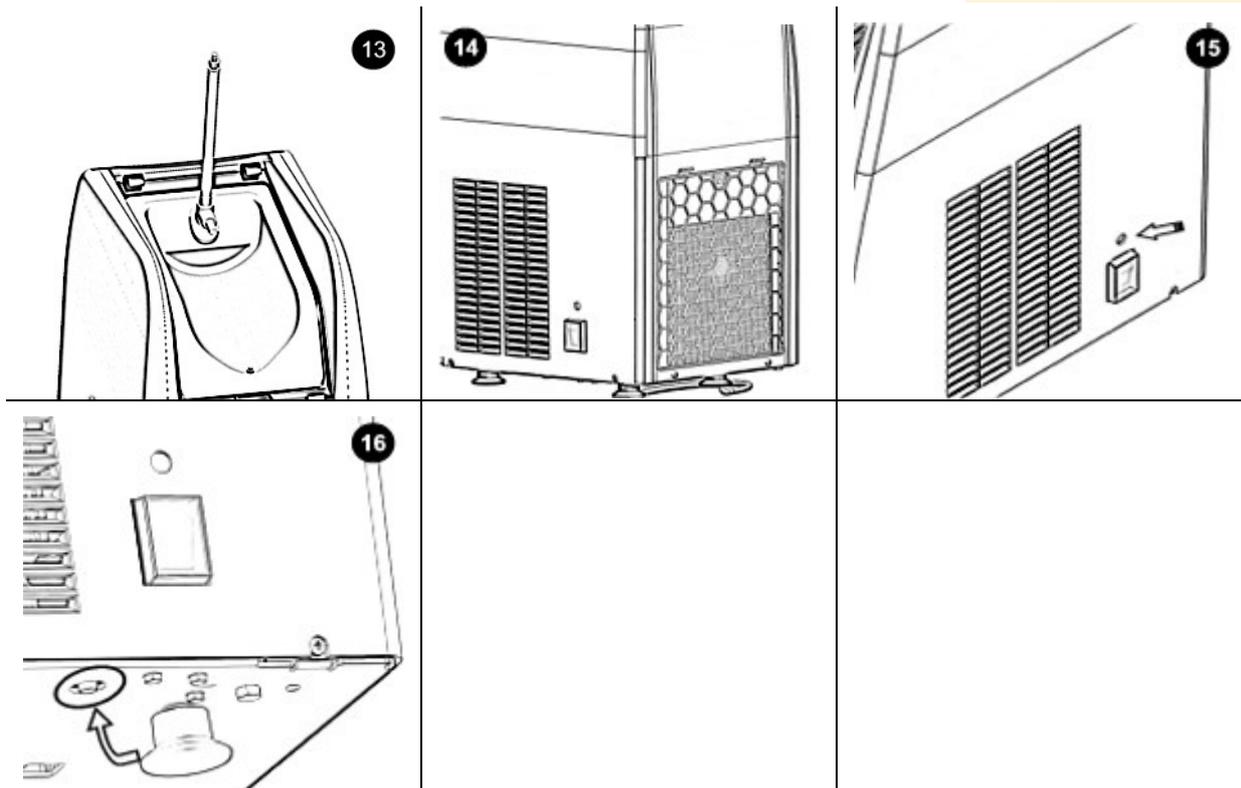
Pr: Pressure switch

Esploso /Exploded View

GB

#	CODICI/CODES	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
1	B0004107-001	GUARNIZIONE TENUTA MANICOTTO SILICONE ALIMENTARE	FOOD SYLICON SLEEVE HOLDING GASKET
2	B0004101-001	MANICOTTO QUICKREAM	QUICKREAM SLEEVE
3	B0000110-001	SPINA CILINDRICA Φest. 4X35MM INOX A2 UNI1707	STEEL CYLINDRICAL PLUG
4	B0003108-001	PONTE LEVA DESTRO POLICARBONATO	POLYCARBONATE RIGHT LEVER CONNECTION
5	B0003106-001	ASSE CONGIUNZIONE PONTI DELRIN+OTTONE	CONNECTIONS JUNCTION AXSIS
6	B0003111-001	GUARNIZIONE GOLA RUBINETTO SILICONE DE156	SILICON TAP RELIEF GASKET
7	B0003109-001	PISTONE SCARICO COMPLETO QUICKREAM	QUICKREAM COMPLETE DRAIN PISTON
8	M0006118-001	VITE TSP+ 5X12 INOX UNI7688	TSP STEEL SCREW
9	B0003107-001	PONTE LEVA SINISTRO POLICARBONATO	POLYCARBONATE LEFT HANDLE BRIDGE
10	B0003105-001	LEVA SCARICO POLICARBONATO QUICKREAM	QUICKREAM POLYCARBONATE HANDLE
11	B0003112-001	OR SILICONE TRASPARENTE PISTONE OR3118	PISTON TRANSPARENT SILICON OR 3118
12	B0003101-001	EROGATORE SOFT STELLA	STAR SUPPLY VALVE
13	B0006109-001	CUPOLA CHIUSURA VASCA PC TRASPARENTE	TRANSPARENT COVER
14	B0000101-001	VASCA TRASPARENTE QUICKREAM	QUICKREAM TRANSPARENT TANK
15	M0000107-001	GHIERA FISSAGGIO ELICA V. POM+INOX	VERTICAL AUGER FIXING RING
16	B0000106-001	ALBERO TRASMISSIONE CON DADO INOX	SHAFT WITH STEEL NUT
17	L0000106-001	GUARNIZIONE VASCA BB/QK 920+/-1 5X7.2+0.1/-0	TANK GASKET BB/QK
18	B0004105-001	ELICA VERTICALE QUICKREAM+BOCCOLA+INGRAN.	QUICKREAM VERTICAL AUGER + BUSHING + GEAR
19	M0000104-001	BOCCOLA CANOTTO TRASMISSIONE POM	TRANSMISSION SHAFT BUSHING
20	B0000103-001	CANOTTO TRASMISSIONE QK CON BOCCOLA	QUICKREAM TRANSMISSION SHAFT WITH BUSHING
21	B0004102-001	ELICA ORIZZONTALE+INGRANAGGIO QUICKREAM	QUICKREAM HORIZONTAL AUGER
22	M0000114-001	GUARNIZIONE CANOTTO TRASMISSIONE	TRANSMISSION SHAFT GASKET
23	M0000120-001	DADO QUADRO D5 FERRO ZN UNI 5597	D5 SQUARE NUT
24	M0006103	CERNIERA POSTERIORE	REAR FASTENER
25	M0001101-001	VITE TE FLANGIATA 5X12 ZINCATA	TE GALVANIZED SCREW 5X12
26	B0002101-001	ASSIEME VASCA QUICKREAM NERO	QUICKREAM COMPLETE BLACK TANK
27	M0000105-001	GHIERA FISSAGGIO CANOTTO POM+OTTONE	SHAFT FIXING RING
28	M0000144-001	RONDELLA DENTELLATA EST. 6X11 ZINC.	GALVANIZED EXT. NOTCHED WASHER 6X11
29	M0000122-001	VITE TCEI 6X12 ZINCATA	GALVANIZED SCREW 6X12
30	B0000107-001	CHIODO D.3,0X30MM	NAIL D. 3.0 X 30 mm
31	B0005102-001	MOTORIDUTTORE BRUSHLESS 24VDC	BRUSHLESS GEARMOTOR 24VDC
32	M0006115	CERNIERA ANTERIORE	FRONT FASTENER
33	M0006102	GANCIO CERNIERA	FASTENER HOOK
34	M0006119-001	MANOPOLA SCANALATA BT.20 P-M5X25	SPLINED KNOB
39	M0006116	BASE	BASE

ELMECO

QUICKREAM
soft pleasure to taste

13
14
15
16

Certificato di Garanzia

Timbro e firma del rivenditore

....

Data di acquisto _ _/_ _/_ _
Modello QK__ (1 o 2)
Matricola

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Dati dell'acquirente (scrivere in stampatello) Spett.le ……………………………………..

Via………

C.a.p…………………… Città…………………………………………… Prov. (……)

Condizioni di garanzia:
Questo apparecchio viene garantito per 24 mesi; la sostituzione dei componenti riscontrati difettosi per accertate cause di lavorazione o materiale, é a giudizio del produttore. Le riparazioni in garanzia vengono effettuate presso i laboratori dei centri di assistenza tecnica autorizzati. Gli apparecchi devono però essere inoltrati ai centri di assistenza in porto franco. Le spese, i rischi ed i danni relativi agli apparecchi trasportati sono a carico dell'acquirente. Per le riparazioni a domicilio, il Cliente è tenuto a corrispondere il diritto fisso per "uscita tecnico", quale parziale rimborso spese viaggio e trasferta del Nostro Personale. L'impegno di garanzia non si estende alle parti verniciate o smaltate, alle parti in plastica e a quelle elettriche, alle rifiniture esterne ed interne e decade nei casi in cui l'apparecchio abbia subito: manomissioni, modifiche, riparazioni da parte di personale non autorizzato, rotture accidentali, danni per incuria oppure se l'apparecchio sia stato utilizzato erroneamente o impropriamente. In particolare, sono escluse dalla garanzia, eventuali irregolarità di funzionamento causate da anormali condizioni di allacciamento elettrico. I guasti ci devono essere subito segnalati, contrariamente, non verrà riconosciuto ad essi alcun valore retroattivo agli effetti della garanzia. Danni diretti od indiretti, eventualmente subiti durante il periodo di esercizio dell'apparecchio, non comportano diritti di rivalsa nei ns. confronti, in nessun caso. Sempre agli effetti della garanzia ci dovrà pervenire la presente pagina del libretto entro e non oltre una settimana dall'acquisto dell'apparecchio. Eventuali riparazioni effettuate nell'arco di tempo di validità della garanzia stessa non modificano in alcun modo il periodo stabilito dalle presenti nostre condizioni. La garanzia decade immediatamente se il relativo certificato presenterà alterazioni o cancellature o non risulterà da noi convalidato. L'unico documento probante per l'ottenimento delle riparazioni in garanzia è il tagliando sottostante che deve essere trattenuto dall'utente. Esso deve:

- essere esibito al personale tecnico per riparazioni a domicilio;
- accompagnare l'apparecchio per riparazioni presso i nostri laboratori autorizzati.

La presente garanzia è valida soltanto nel territorio italiano.

ATTENZIONE! RISPEDIRE LA GARANZIA!

NON SPEDIRE QUESTA PARTE!
Compilare, tagliare e conservare. Senza il presente talloncino, la garanzia non è operante!

Acquirente: Spett.le ______________________________
____

Modello: ____________________

Numero Matricola: ____________________

DATA DI ACQUISTO

_ _/_ _/_ _

Parti e casistiche non in garanzia: coppiglie; riarmo del pressostato; pulizia generale ed ordinaria manutenzione; manomissione di qualsiasi componente; utilizzo di componenti non originali e/o difettati; rottura accidentale di componenti; rottura di componenti dovuta al trasporto.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
DECLARATION OF CONFORMITY

In accordo con la Direttiva 93/68/CEE in materia di marcatura CE, con la Direttiva Bassa Tensione 72/23/CEE e con la Direttiva 89/336/CEE (Compatibilità Elettromagnetica) integrata dalle Direttive 92/31/CEE, 93/68/CEE e 93/97/CEE.
According to the CE marking Directive 93/68/EEC, to the Low Voltage Directive 72/23/EEC AND the EMC Directive 89/336/EEC integrated from the Directives 92/31/EEC, 93/68/EEC and 93/97/EEC.

Tipo di apparecchio - *Type of equipment : GRANITORE – SLUSH MACHINE*

Marchio Commerciale - *Trademark* *ELMECO*
Modello - *Type designation* *QUICKREAM*

Costruttore - *Manufacturer* *ELMECO*
Indirizzo - *Address* *VIA CIRCUMVALLAZIONE ESTERNA N. 12 80025 CASANDRINO (NA)*
Telefono n° - *Telephone no.* *0039/081/5055724 - 5057068 - 5054028*
Telefax n° - *Telefax no.* *0039/081/5055726*

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:
The following harmonized standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied:

Norme o altri documenti normativi
standards or other normative documents

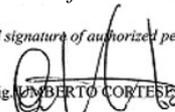
Rapporto di collaudo - Schede Tecniche
Test report - Technical file

EN 60335-1:2002
EN 60335-2-24:1994
EN 61000-3-2:2000
EN 61000-3-3:1995+A1:2001

Informazioni ulteriori
Additional information
In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato dalla società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenza essenziali previste dalle Direttive su menzionate.
As the manufacturer's authorized established within ECC, We declare under out sole responsibility that the equipment follows the provisions of the directive states above.

Data e luogo di emissione
Date and place of issue

Nome e firma di persona autorizzata
Name and signature of authorized person

Name and signature of authorized person
Sig. UMBERTO CORTESE

NAPOLI
NAPLES

RUMOROSITÀ - NOISINESS - GERAUSCHPEGEL - BRUIT - RUIDOSO

Modello - Model - Muster - Modèle - Muestra

ELMECO PRODUCT WARRANTY IN THE U.S.A. AND CANADA

New machines that have been manufactured by Elmeco SRL Italy and all parts thereof are conditionally warranted to the original user by Elmeco SRL to be free from defects in material and workmanship under normal use

SERVICE AS FOLLOWS:

Freezer / Slush Machine and all components unless specified below–**2 years parts**, **1 year labor** (proof of purchase and serial number required), Compressor- **5 years parts**, Electronic board - **3 years parts**.
During the warranty period, Elmeco at its option and after inspection, repair or replace defective unit with no charge for parts or bench labour. This warranty excludes plastic parts, rubber gaskets or any other wear items.
This warranty period starts from the date of purchase (proof of purchase required).
Bench labour does not include service agent's travel time, or cost of shipping to and from the service station.
The buyer shall give prompt notice to Elmeco SRL for any claim to be made under warranty via telephone at **1-877-4ELMECO (1-877-435-6326)**.
Customer support will diagnose problem over phone and upon request of Elmeco, the defective parts/equipment shall be shipped prepaid to Elmeco.

WHAT IS NOT COVERED:

- WARRANTY DOES NOT APPLY TO MACHINES OR ANY PARTS WHICH HAVE BEEN SUBJECT TO ANY ACCIDENT, MISUSE, NEGLECT, ALTERATION,
- USE ON INCORRECT VOLTAGE, IMPROPER VENTILATION, DAMAGE CAUSED IN TRANSIT, IMPROPER INSTALLATION OR OPERATION,
- IMPROPER MAINTENANCE OR REPAIR, FIRE, FLOOD OR ACTS OF GOD
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER NORMAL PREVENTIVE MAINTENANCE AND CLEANING SUCH AS, BUT NOT LIMITED TO, CONDENSER CLEANING, HIGH PRESSURE SWITCH RESET, COTTER PIN REPLACEMENT, O-RINGS, SEALS OR LIGHT BULB REPLACEMENT.
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER PLASTIC PARTS, RUBBER PARTS OR ANY OTHER WEAR ITEMS
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER ANY SEALED SYSTEM THAT HAS BEEN BROKEN INTO (EX. GEAR MOTOR, COMPRESSOR)
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER ANY PART OR ASSEMBLY THAT HAS BEEN ALTERED, MODIFIED OR CHANGED
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER UNIT WHOSE REFRIGERATION SYSTEM IS MODIFIED
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER THE COSTS OF REPAIRS MADE OR ATTEMPTED BY ANYONE WITHOUT PRIOR AUTHORIZATION BY ELMECO SRL OR ITS AUTHORIZED PARTNERS SERVICE DEPARTMENT
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER MACHINE MAINTAINED WITHOUT THE REQUIRED AIR CLEARANCE ON ALL SIDES, OR LOCATED IN CLOSE PROXIMITY TO HEAT PRODUCING OR POWDER EQUIPMENT
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER UNIT OR PART FAILURE CAUSED BY WATER CONDITIONS
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER TEMPORARY NON-FUNCTIONING CONDITIONS WHICH CAN OCCUR WITH NORMAL USE AND WHICH CAN BE READILY REMEDIED BY THE USER BY REFERRING TO THE USERS INSTRUCTIONS OR CALLING ELMECO OR ITS AUTHORIZED PARTNERS.

The model and serial number shall be supplied to the service department of Elmeco along with the defective parts or unit.

Please Note: Warranty only valid when warranty registration card is sent in and processed .

The dealers, distributors, employees and agents of **Elmeco srl** are not authorized to modify this warranty neither written nor oral or to add warranties that are binding to **Elmeco srl**.

Elmeco srl
Via Circumvallazione Est. 12
Casandrino (NA) 80025, Italy
Tel: 0039 081 5055724

Elmeco srl American Branch Office
7620 Townsend Place
New Orleans, LA 70126
Tel: 1-877-435-4ELMECO

Warranty Registration Card

(for U.S.A. and Canada only)

Thank you for choosing Elmeco. To register your warranty for this product, complete the information below, please send the card to the address noted below.

Name ______________________________

Address ______________________________

City/State/Zip ____________________ Telephone ______________

Model Purchased ______________________________

Serial Number ______________________________

Date Purchased ______________ ***Distributor from which Purchased*** ______________

Distributor City and State ______________________________

May we e-mail you information on other Elmeco products and promotions? ______________

Your e-mail address will not be disclosed to any third party.

If yes, please provide your e-mail address ______________________________

Elmeco srl American Branch Office
7620 Townsend Place, New Orleans, LA 70126, U.S.A., Tel: 1-877-435-4ELMECO
www.elmeco.com